

DESEROWO – CYTRYNOWE JOGUFFINKI



PRZYGOTOWANIE: **1 GODZINY** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **DESEROWE**

SKŁADNIKI

- Krakuski Deserowe - 100 g
- Ulubione Krakuski do dekoracji
- 250 g mąki tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 125 g cukru
- 80 ml oleju
- 300 g jogurtu naturalnego
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżka skórki z cytryny

LUKIER:

- 1 białko
- 100 g cukru pudru
- 3 łyżeczki soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE BABECZEK:

1. Wbij jajko
2. Dodaj cukier
3. Dodaj cukier waniliowy
4. Zetrzyj skórkę z cytryny
5. Dodaj jogurt oraz olej
6. Delikatnie zamieszaj
7. Przesiej mąkę i proszek do pieczenia
8. Wymieszaj na gładką masę
9. Dodaj pokruszone Krakuski Deserowe
10. Delikatnie wymieszaj
11. Przelóż ciasto do papilotek
12. Piecz przez 20 min w temperaturze 180 stopni
13. Wymieszaj białko z cukrem
14. Dodaj sok z cytryny
15. Zmiksuj na białą masę
16. Po wystygnięciu udekoruj joguffinki lukrem, drażami i ulubionymi Krakuskami